La dualità piace!

GLUTEN FREE CAKE - Biscotti montati

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Zucchero	100 g
Burro	250 g
Uova	150 g
Acqua	100 g
Totale	1.500 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola a forte velocità burro e zucchero per circa 3 minuti, unire i restanti ingredienti e mescolare per altri 2 minuti ca. a media velocità.

Formare con sac à poche su teglia con carta da forno.

Cottura: Forno statico 200°C per 17 minuti circa con valvola aperta - Rotor: 185°C



